



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

## CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA IDONEITA' FISIOLOGICA - 1° LIVELLO MAGGIO 2025

<b>Periodo di svolgimento:</b>	MAGGIO 2025
<b>Sede Corso:</b>	Fad (su piattaforma Zoom) Aula didattica e sala panel ufficiale Aipo - Viale del lavoro, 52 37135 Verona VR
<b>Durata corso:</b>	36 ore
<b>Orario corso:</b>	Fad: dalle 18,00 alle 21,00 Aula: dalle 09,00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00
<b>Contatti:</b>	Tel. +39 045 8678260 Fax +39 045 8034468 Mail: <a href="mailto:info@aipoverona.it">info@aipoverona.it</a>
<b>Tutor:</b>	Enzo Gambin – Direttore AIPO – <a href="mailto:enzo.gambin@aipoverona.it">enzo.gambin@aipoverona.it</a>
<b>Organizzazione:</b>	Antonio Volani – <a href="mailto:antonio.volani@aipoverona.it">antonio.volani@aipoverona.it</a> Sonia Ziviani – <a href="mailto:sonia.ziviani@aipoverona.it">sonia.ziviani@aipoverona.it</a> Roberta Ruggeri - <a href="mailto:roberta.ruggeri@aipoverona.it">roberta.ruggeri@aipoverona.it</a>
<b>Capo Panel:</b>	Orietta Pavan – Agronomo libero professionista
<b>Attestati:</b>	Attestato di partecipazione e Certificato di Idoneità fisiologica all'assaggio * (a seguito superamento prove). <i>* Uno dei requisiti per iscrizione a Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergine</i>
<b>Obiettivo corso:</b>	Apprendere i fondamenti della tecnica di valutazione organolettica degli oli di oliva, conformemente alle attuali direttive di settore, e, particolare attenzione, sarà data al riconoscimento dei fondamentali pregi/difetti.
<b>Quota di partecipazione:</b>	I costi di partecipazione sono contenuti in: • € 750,00 + IVA di legge con prove selettive INCLUSE (ore 36) • € 500,00 + IVA di legge con prove selettive ESCLUSE (ore 28)
<b>La quota comprende:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corso;</li><li>• Assaggi di oli d'oliva di provenienza nazionale e internazionale;</li><li>• Materiale didattico;</li><li>• Ricevere per un anno il periodico "OLIVO" emesso ogni settimana;</li><li>• Usufruire dei servizi dell'Associazione alle stesse condizioni riservate agli associati</li></ul>
<b>Normativa di riferimento:</b>	Regolamento Delegato (UE) n. 2022/2104; Decreto Mipaaf del 07 ottobre 2021; Regione Veneto - D.G.R. 2330 del 09/12/2014 Norme stabilite dal COI (Consiglio Oleicolo Internazionale)



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

## CALENDARIO LEZIONI

DATA	ORARIO	ORE	SVOLGIMENTO	DOCENTE	ARGOMENTO
06/05/2025	Dalle 18.00 Alle 21.00	3	FAD (ZOOM)	Enzo Gambin  Orietta Pavan	<b>Registrazione partecipanti</b>  <b>Introduzione al corso</b> Presentazione del corso e degli intenti  <b>L'analisi sensoriale e l'assaggio-psicofisiologico al gusto ed all'olfatto</b> Elementi di psicofisiologia del gusto e dell'olfatto. La percezione sensoriale. Il concetto di soglia. Le cause degli errori e possibili rimedi  <b>La tecnica per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva</b> Introduzione alla tecnica dell'assaggio
08/05/2025	Dalle 18.00 Alle 21.00	3	FAD (ZOOM)	Orietta Pavan	<b>Panel Test – Metodo CEE All. XII – Metodo COI Doc. T. 20</b> Panel Test – Reg. CE 2568/91 Metodo CEE All. XII – Metodo COI T.20 nr. 15/ rev. 2 e Metodo COI T. 22 AP1. Descrizione del metodo di analisi ufficiale - Selezione dei candidati – Costituzione di un panel – Prova pratica di compilazione delle schede
13/05/2025	Dalle 18.00 Alle 21.00	3	FAD (ZOOM)	Antonio Volani	<b>La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle Cultivar sulle caratteristiche organolettiche</b> Principali tecniche agronomiche di coltivazione. Caratteristiche delle Cultivar coltivate in Veneto e loro influenza sul profilo sensoriale degli oli.  <b>Classificazione e normativa dell'olio di oliva</b> Normativa CE: confezionamento ed etichettatura degli oli vergini di oliva, norme di confezionamento ed etichettatura del prodotto. La tutela del consumatore. Le frodi attuali e quelle del passato nel settore degli oli vergini di olive. Le sanzioni amministrative e penali
15/05/2025	Dalle 18.00 Alle 21.00	3	FAD (ZOOM)	Volani Antonio	<b>Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva</b> Raccolta e conservazione delle olive, le fasi per l'estrazione dell'olio, le diverse tecnologie per l'estrazione dell'olio loro pregi e difetti e ottimizzazione degli impianti
20/05/2025	Dalle 18.00 Alle 21.00	3	FAD (ZOOM)	Enzo Gambin	<b>Caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva e loro analisi</b> Caratteristiche fisico-chimiche degli oli di oliva



### Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

					<b>Metodi di controllo</b> Metodi di controllo: descrizione delle metodologie di controllo, scopi, obiettivi, strumenti; nuove frontiere.
22/05/2025	Dalle 18.00 Alle 21.00	3	FAD (ZOOM)	Enzo Gambin	<b>Standardizzazione delle metodologie di controllo</b> Livello di standardizzazione nazionale europeo  <b>Analisi sensoriale, produzione, consumi e marketing</b>  <b>Oli e grassi nella dieta: aspetti salutistici e fisiologici</b>
27/05/2025	Dalle 18.00 Alle 20.00	2	FAD (ZOOM)	Orietta Pavan	<b>Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva</b> Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva. Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario  <b>Le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti</b> Le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini  <b>Illustrazione pratica della procedura di svolgimento delle prove selettive per la valutazione dell'idoneità fisiologica</b>
29/05/2025	Dalle 9.00 Alle 13.00	4	Sala panel	Orietta Pavan  Ruggeri Roberta	<b>Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini</b> Assaggio oli d'oliva italiano e biologico (parte 1) <b>Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini</b> Assaggio oli d'oliva internazionali e del mediterraneo (parte 2)
29/05/2025	Dalle 14.00 Alle 18.00	4	Sala panel	Orietta Pavan  Ruggeri Roberta	<b>Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini</b> Assaggio oli d'oliva monovarietale (parte 3) <b>Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini</b> Assaggio oli d'oliva DOP/IGP (parte 4)
30/05/2025	Dalle 9.00 Alle 13.00	4	Sala panel	Orietta Pavan	<b>1ª Prova selettiva di base – sala panel</b> Prima prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti



### Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

				Antonio Volani Roberta Ruggeri	<p>fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di <b>Rancido</b>, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie</p> <p><b>2ª Prova selettiva di base– sala panel</b> Seconda prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di <b>Avvinato</b>, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie</p>
30/05/2025	Dalle 14.00 Alle 18.00	4	Sala panel	Orietta Pavan Antonio Volani Roberta Ruggeri	<p><b>3ª Prova selettiva di base– sala panel</b> Terza prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di <b>Amaro</b>, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie</p> <p><b>4ª Prova selettiva di base– sala panel</b> Quarta prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di <b>Riscaldo</b>, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie</p> <p><b>Consegna attestati di partecipazione – Chiusura lavori</b> Consegna attestati di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva</p>